

Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg.

Nr. 20. Bromberg, den 29. September 1929.

Aufbewahren der Kartoffeln.

Von Dr. Wilsing, Dahlem i. S.,
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

II.

Liegt der Kellerboden zu tief, so daß man nicht eine direkte Öffnung nach außen anbringen kann, dann legt man ein dünnes (ca. 3—4 Zentimeter im Durchmesser) Blechrohr so an, daß die untere Öffnung etwa 10—15 Zentimeter über dem Kellerboden liegt; das andere Ende führt man dann durch eine beliebige Öffnung (Fenster, Tür oder durch die Wand) nach außen so hoch, daß die Gegenöffnung über dem Dachfirsten liegt. Durch diesen Schornstein zieht fortgesetzt die Luft mitsamt der Feuchtigkeit, die sich im Keller (namentlich am Boden) ansammelt, ab. Wird es im Winter zu kalt, dann verstopft man die Kelleröffnung des Rohres dicht mit Lappen; am besten läßt man gleich eine verschließbare Klappe daran anbringen.

Zur letzten Vorbereitung vor dem Einbringen der Kartoffeln belegt man den Boden mit Brettern (Schalbretter) oder mit Stroh. Letzteres ist weniger angenehm, weil es die Feuchtigkeit aufsaugt und festhält. Die Kartoffeln sollen nicht direkt auf dem Boden liegen, besonders, wenn dieser nicht gut gepflastert ist; denn der durchfallende Sand usw. wird feucht, und die drauf liegenden Kartoffeln faulen leichter.

Ist nun alles gut vorbereitet, dann können die Kartoffeln eingefahren werden. Man schichtet sie höchstens 1 bis 1,20 Meter hoch auf, und zwar gleichmäßig. Wie lang und breit der Haufen wird, ist an sich gleichgültig; doch tut man gut, bei großen Mengen mehrere Abteilungen zu schaffen, die durch Bretterverschläge getrennt werden. Diese Bretterverschläge lege man aber so an, daß man das unterste Brett leicht fortnehmen oder aufklappen kann, damit man beim Herausnehmen der Kartoffeln die untersten zuerst wegnehmen kann. Denn die unten liegenden sind immer am meisten gefährdet.

Nach dem Einbringen der Kartoffeln in den Keller ist vorerst eine gründliche Durchlüftung notwendig. Die Knollen sind feucht und saftig; durch das Aufhäufen beginnt die Erwärmung und das „Ausschwitzen". Die Wärme sowohl wie auch das viele Wasser kann nur durch ständigen Luftzug abgezogen werden. Man läßt Fenster und Schornsteine offen stehen, so lange nicht Frostgefahr eintritt. Erst dann schließt und dichtet man ab. Während des Winters kontrolliert man mit dem Thermometer. Steigt die Wärme im Keller über 10 Grad Celsius, dann öffnet man eine Weile die Schornsteinkappe und senkt so die Temperatur.

Diese Einrichtung und Pflege bezieht sich sinngemäß auch auf solche Haushaltskeller, in welchen größere Mengen untergebracht werden sollen. Für kleinere Mengen, 15—20 Zentner, wird man sich eine trockene Ecke im Keller suchen und diese genau so anlegen: Bretter-Unterlage, Bretterverschlag, unterstes Brett fortnehmbar. Handelt es sich um ganz kleine Mengen, 2—3 Zentner, dann nimmt man eine größere flache Kiste und setzt auf diese eine schmalere höhere Kiste, der man den Boden ausgeschlagen hat: die Kartoffelkiste ist fertig. Die Kartoffeln werden durch die obere Öffnung der schmalen Kiste eingefüllt, bei Öffnung der breiten Kiste herausgenommen. Es wird ein ständiger Luftzug durch die Knollen ziehen und sie so vor dem Faulen schützen.

In Haushaltungen wird oft der Fehler gemacht, die Kartoffeln einfach in eine Ecke auf den Boden zu werfen. Wenn dann der Vorrat zur Neige geht, schüttet man die nächsten Säcke einfach auf den Rest daliegender Knollen. Das ist recht unvorsichtig: Auf dem Boden liegt der ganze Schmutz der alten Ware. Darin wimmelt es von Fäulnisbakterien, die nur auf etwas Wärme und Feuchtigkeit warten, um ihre verderbliche Tätigkeit zu beginnen. Wärme ist in Haushaltskellern oft mehr vorhanden als uns lieb ist, und die neuen Kartoffeln bringen meist auch noch Feuchtigkeit mit. Dann ist alles zum Faulen bestens vorbereitet. Also: bevor man neue Kartoffeln in solche Kellergelegenheit bringt, muß der alte Platz sorgfältig gereinigt werden: Schmutz, Kartoffelreste, alles muß unbedingt fort.

Der Landwirt wird die größte Menge seiner Kartoffelernte in Mieten oder Erdgruben unterbringen müssen. Die Gefahr ist hierbei selbstverständlich größer als im Keller, weil die Mieten Wind und Wetter ausgesetzt sind.

Das Prinzip ist dasselbe wie bei der Kellerbehandlung: Schutz vor Wärme und Nässe und Luftzug. Schon die Wahl des Platzes für die Mieten muß vorsichtig geschehen. Feuchter, undurchlässiger Boden ist nicht geeignet; am besten ist leichter Sand, der die Feuchtigkeit rasch abfließen läßt. Selbstredend darf man Kartoffelmieten nicht in einer Bodensenkung anlegen, weil sich das Grundwasser dorthin zieht. Die Miete muß auf einen hohen Platz, auf einen Bodenrücken, von welchem das Wasser abströmt, damit die Kartoffeln trocken lagern.

An sich ist es nicht nötig, erst eine Grube zu graben, man könnte die Kartoffeln gleich in einem langen Haufen auf dem Boden aufhäufen; trotzdem aber gräbt man praktischerweise eine Grube von etwa 1½ Meter Breite aus, um dem Haufen

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

mehr Halt zu geben und um Boden zur Bedeckung der Miete zu gewinnen; denn sonst werden die Arbeiter leicht verführt, dazu die gesamte Ackerkrume aus der Umgebung zu nehmen, und das ist dem Felde kein Vorteil.

Auf den Boden der Grube legt man eine kräftige Strohschicht und darauf werden die Kartoffeln — wie im Keller — 1—1,20 Meter hoch aufgehäuft.

An einem Ende der Miete setzt man einen Holzschornstein ein, den man leicht aus vier, etwa 5—8 Zentimeter breiten Latten zusammenschlagen kann. Unten wird eine Latte ca. 5 Zentimeter stark gekürzt, so daß eine Öffnung entsteht. Oben setzt man auf den Schornstein eine Kappe aus Holz oder Leder oder Gummi (alter Fahrradreifen) damit der Regen nicht hineinlaufen kann. Dieser Schornstein reicht bis auf den Boden der Miete.

Nun wird der Haufen mit einer reichlich dicken Schicht Stroh abgedeckt und vorläufig an den Seiten bis etwa 4/5 seiner Höhe mit Erde beworfen, um das Ganze zu befestigen. An das andere Ende der Miete wird nun ein zweiter Holzschornstein aufgesetzt, der nur ganz kurz ist; er wird oben auf das Stroh gesetzt und dann durch Erdanwurf befestigt. Selbstverständlich erhält auch er eine Kappe.

Die Kartoffeln müssen nun erst ausdünsten; die Miete bleibt offen stehen, bis Frostgefahr droht; dann erst wird sie ganz mit Erde bedeckt. Der erste Erdaufwurf wird nur etwa einen Spaten breit aufgedeckt. Erst wenn der Frost stärker auftritt, dann gibt man eine stärkere Erddecke. Praktisch kann man auch in dem zweiten Schornstein einen Thermometer bis zur Hälfte der Kartoffeln einsetzen (überall käuflich), um die Wärme zu kontrollieren. Die Schornsteine werden bei Frost gut abgedeckt; muß man lüften, dann nimmt man die Abdeckung fort. Es zieht dann vom ersten zum zweiten Schornstein ein ununterbrochener Luftstrom durch, der die Knollen trocknet und kühlt.

Das ist die einzige sichere Art, sich vor Verlusten zu schützen.

Landwirtschaftliches.

Maschinelle Rübenernte. Man unterscheidet zweierlei Verfahren der maschinellen Rübenernte: Das eine besteht in der Anwendung einer Rübenköpfmaschine mit nachfolgender Rübenhebemaschine. Bei dem zweiten Verfahren ist in einer Maschine das Köpfen der Rüben und das Ausheben vereinigt. Die letztere Maschine ist naturgemäß kompliziert; sie ergibt jedoch bei den marktgängigen Fabrikaten durchaus befriedigende Leistungen. In einer kurzen Übersicht wollen wir nunmehr zwei typische Rübenerntemaschinen, und zwar die zweireihigen Rübenköpfmaschinen und die zweireihigen Rübenrodemaschinen näher behandeln. Beide Maschinen gehören zusammen, doch kann auch die Rübenköpfmaschine allein zur Anwendung kommen, falls ein anderes Rübenernteverfahren, so z. B. das Pommritzer, gebräuchlich ist. In diesem Falle werden die Rüben lediglich maschinell geköpft, eine Arbeit, die das Ernten von Rüben wesentlich vereinfacht und beschleunigt. Die zweireihigen Rübenköpfmaschinen sind in einer Reihe von Versuchen erprobt worden, wobei festgestellt wurde, daß die von ihr geleistete Arbeit der Handarbeit mindestens gleichwertig ist, in vielen Fällen sogar an Qualität übertroffen wird. Den früher bei dem maschinellen Rübenköpfen vorhandenen Elevator hat man weggelassen, damit die Maschine leichtzügiger und billiger wird. Zum Betrieb selbst sind nur zwei leichtere Pferde nötig, wobei die Steuerung und Bedienung durch den Kutscher geschieht. Wird die Maschine durch einen Raupenschlepper gefahren (25 P. S.), so kann auch zugleich der Rübenroder folgen, da die Zugkraft der Köpfmaschine nur etwa 150 Kilogramm beträgt. Eine etwas kompliziertere maschinelle Einrichtung haben die zweireihigen Rübenrodemaschinen, die die geköpften Rüben mittels stiefelzieherartig geformten Messern aus dem Boden herausziehen und sie danach an eine hinter den Messern angebrachte Reinigungsvorrichtung weitergeben. Die Reinigungsvorrichtung enthält eine Anzahl von Wellen, die mit sternförmigen, federzinkenartigen Klopfern besetzt sind. Mit diesen Klopfern wird die an den Rüben hängende Erde losgeschlagen, wobei die Rüben gleichzeitig nach rückwärts befördert und hinter der Maschine innerhalb der Spur abgelegt werden. Die Einstellung der Scharmesser muß der Reihenbreite entsprechend erfolgen. Das Gewicht der Rübenrodemaschinen ist etwa 800 Kilogramm. Als Zugkraft sind 4—6 Zugtiere oder ein 28-P. S.-Trecker nötig. In letzterem Falle kann die Kraftmaschine auch gleich den Rübenköpfer mit ziehen.

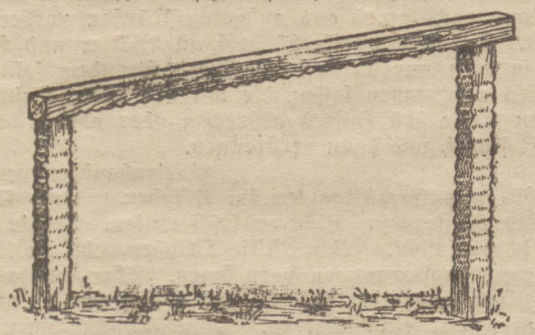
Die Herstellung einer guten Achsenschmiere. Angesichts der hohen Preise, die für alle Gebrauchsgegenstände gefordert werden, muß auch der Landwirt soviel wie möglich zur Selbstfabrikation schreiten. Zu den vielen Dingen, die sich der Landwirt für seine Wirtschaft selbst herstellen kann, gehört auch die Achsenschmiere, die im Handel nicht nur sehr teuer, sondern manchmal auch nicht gut ist. Eine gute und preiswerte Achsenschmiere kann man sich nach folgendem Rezept herstellen: Man löst 250 Gramm Soda in 20 Kilogramm Wasser, fügt 1½ Kilogramm Talg und 3 Kilogramm Palmöl hinzu. Das Ganze erhitzt man auf 75 Grad R und rührt solange, bis es auf 12—16 Grad R abgekühlt ist. Für schnellaufende Achsen stellt man eine andere Mischung her, die folgende Zusammensetzung hat: ein Gewichtsteil Seife, ein Gewichtsteil Rüböl, fünf Gewichtsteile Wasser, zwei Gewichtsteile Talg, zehn Gewichtsteile braunes Erdwachs und vier Gewichtsteile Petroleum. Die fertige Schmiere muß gut verschlossen aufbewahrt werden, damit sie nicht unnötig austrocknet und immer weich und gebrauchsfertig bleibt. Diese Schmieren sind im Gebrauch sehr ausgiebig und stellen sich daher billig. Wgr.

Bedeutung der Gerstengranne. Das begrannte Getreide ist beim Landwirt im allgemeinen nicht beliebt, da es verschiedene unangenehme Erscheinungen mit sich bringt, denen ein besonderer Nutzen nicht gegenüberzustehen scheint. Nur in sperlingsreichen Gegenden weiß man die Begrannung noch zu schätzen. Und doch muß die Granne wohl einen Zweck haben. Und den hat sie auch. Vergleiche zwischen grannenloser und grannenwüchsiger Gerste haben ergeben, daß die Grannenlosigkeit besonders eine für den Brauer höchst unerwünschte Eigenschaft, nämlich einen hohen Stickstoffgehalt besitzt. Durch die Grannen wird ferner die Wasserverdunstung erheblich gesteigert, so daß die begrannte Gerste auch im allgemeinen früher ausreift. Weiter lassen die Grannen auch einen nicht unbeträchtlichen Einfluß auf die Kornbeschaffenheit erkennen. Die grannenlose Gerste, welche zumeist eine mittlere, ziemliche lockere Ähre hat, enthält auch vielfach ein Korn, das länger und schmächtiger ist. Das höchste Korngewicht sitzt auch innerhalb der begrannten Ähre stets an der längsten Granne. Würden wir vor der Ernte die Grannen abschneiden, so würde dies nicht nur ein späteres Ausreifen der betreffenden Körner, sondern auch ein bedeutend geringeres Korngewicht zur Folge haben. Damit ist der Wert der Gerstengranne eigentlich hinlänglich bewiesen und es ist daher notwendig, daß sich der Landwirt nicht von seiner Vorliebe allein bestimmen läßt, sondern daß er in Erwägung zieht, für welche Zwecke er seine Gerste anbauen will, für Brauzwecke oder lediglich für Futterzwecke, wo er dann noch zwischen den grannenabwerfenden Sorten wählen kann. Dr. Pl.

Welche Herbstfuttersaaten? Nach Veröffentlichung von Fachleuten waren die diesjährigen Stoppelsaaten, also für die leichtesten Böden die Lupine und für die besseren das Peluschken-Wickgemenge, knapp, teuer und schlecht. Noch niemals war es so nötig, sich nicht nur Reinheit und Keimkraft garantieren zu lassen, sondern auch eine vorschriftsmäßige Nachuntersuchung herbeizuführen. Nur so geht man seiner eventl. Ansprüche auf Schadenersatz nicht verlustig. Die Garantien müssen natürlich schriftlich sein. Nach schlesischen Feststellungen keimten fast sämtliche Lupinensorten und die meisten Wicken und Peluschken sehr mangelhaft. Welches Herbstfutter soll man nun wählen? Inkarnatklee ist in guter Beschaffenheit und ausreichend vorhanden. Man mischt gern den dritten Teil welsches Weidelgras hinzu. Weiter sind gut geeignet die ungarische und die Zottelwicke, die mit Roggen, Weizen oder Knaulgras angesät werden. Als Notbehelf schließlich noch Senf und Raps, doch sind das keine Stickstoffsammler. I.

Viehzucht.

Scheuerbalken für Schweine. Jeder Wildschweinjäger weiß, daß die Gattung sus sich in der Freiheit gern „suhlt", d. h. im schlammigen Moor wälzt, und sich hinterher an benachbarten Stämmen die Schwarte scheuert. Auch die zahmen Vertreter haben diese Vorliebe für Hautmassage beibehalten und ein guter Schweinehalter trägt dem Rechnung. Hierzu genügt aber nicht irgendein senkrechter Pfahl, weil das Schwein daran nur seine Seiten reiben kann, nicht aber den Rücken, der doch die meisten Schuppen (und eventl. auch Läuse) aufweist. Direktor Müller hat



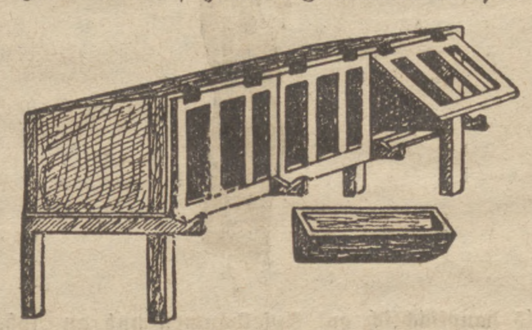
daher in seiner Schweinelehrwirtschaft sogen. Scheuerbalken herstellen lassen, die aus zwei verschieden langen senkrechten Stützen und dem darüber genagelten Balken bestehen. An den Stützen können sich die Borstentiere ihre Rippen massieren und an der Unterseite des schräg horizontal verlaufenden Balkens den speckigen Rücken. Auf einem Gute in Mecklenburg ist man noch weiter gegangen und hat die Stützen eingekerbt, wie es das Bild veranschaulicht. Es ist klar, daß die Reibungsflächen jetzt noch fühlbarer geworden sind. Diese gekerbten Pfosten sollen besonders gern angenommen werden, wenn man sie mit Wagenschmiere bestrichen hat. Insp. Ii.

Billige und zweckmäßige Ernährung der tragenden Sauen. Die tragenden Sauen werden nur zu häufig sehr unsachmäßig gefüttert. Sie werden meist zu gut gehalten, ja geradezu gemästet. Das bedeutet nicht nur eine Futterverschwendung, sondern ist auch für die Gesundheit geradezu schädlich. Tragende Sauen kommen am besten mit nur geringem Futter aus. Im Sommer ist für diese Tiere die Weide am besten. In erster Linie haben sich da Rotkleeweiden bewährt. Von den anderen Kleearten eignen sich auch die Luzerne, sowie auf leichtem Boden die Serradella ganz vorzüglich. Aber auch junge wohlbestandene Grasweiden, besonders wenn sie berieselt werden können, geben gute Schweineweiden ab. Auf der Weide können sich die Tiere vom Frühjahr bis zum Herbst vollkommen genügend, ohne Zufutter, ernähren. Als günstige vorübergehende Weiden kommen auch Stoppelweiden, sowie abgeräumte Kartoffelfelder in Betracht. Wenn Grünfutter im Stall gefüttert wird, so ist es meist nicht möglich, immer ein genügend zartes Futter zu reichen. Auf der Weide haben es dagegen die Tiere viel besser. Hier können sie sich heraussuchen, was sie gerne wollen. Darum ist es bei Grünfütterung im Stall notwendig, pro Tier und Tag ½—1 Kilo Kraftfutter zuzugeben. Im Winter kann die Fütterung der tragenden Sauen ebenfalls in sehr einfacher Weise erfolgen. Hier kommen in erster Linie Futterrüben in Betracht. Man verabreicht je Tier und 10—15 Kilo rohe Rüben zerkleinert, die man mit gehäckseltem jungen Kleeheu oder Haferkaff untermischt. ½ Kilo von diesem Rauhfutter und 30 Gramm Schlämmkreide mit den Rüben vermengt genügen zur hinreichenden Ernährung niedertragender Muttersauen, besonders, wenn die Tiere sich im Sommer mit Weidefutter gut gekräftigt haben. Gut bewähren sich auch noch folgende Futtermischungen für tragende Sauen: 7½ Kilo Futterrüben oder 6 Kilo Mohrrüben und ¾ Kilo Schrot, wobei Kaff oder Kleehäcksel untermischt wird. Rs können auch Kartoffeln an die Muttersauen verfüttert werden. Jedoch ist es für diese nährstoffreichen Futtermittel eigentlich zu schade. Die Kartoffeln müssen gedämpft unter Vermischung mit ½ Kilo Haferkaff oder Häcksel von jungem Kleeheu und 30 Gramm Schlämmkreide verabreicht werden. Die Fütterung niedertragender Sauen stellt sich somit nicht nur recht billig, sondern ist auch sehr einfach. Bei Rübenfütterung, die am allerbesten für die Tiere ist, bedarf es gar keiner weiteren Futterzubereitung. Es wäre sogar ungünstig, wenn man die Rüben etwa dämpfen wollte, weil dadurch ihr Wert nur vermindert wird. Gegen Ende der Trächtigkeit, 2—4 Wochen vor dem Ferkeln, ist dann den Mutterschweinen ein Beifutter von 1—2 Kilo Kraftfutter zu verabreichen. Dieses Kraftfutter soll ebenso zusammengesetzt sein, wie das Futter, das den Tieren nach dem Ferkeln verabreicht wird. Als günstige Futtermischung hat sich erwiesen: 10 Kilo Haferschrot, 10 Kilo Gerstenschrot, 3 Kilo Trockenhefe, 2 Kilo Fischmehl und 400 Gramm Schlämmkreide. So werden dann die Tiere gekräftigt und können Vorräte sammeln für die anstrengende Säugezeit. Diplomwirt H.

Wie vermeide ich den üblen Geschmack der Ziegenmilch? Ein großer Teil unserer Bevölkerung hat eine gewisse Abneigung gegen die Ziegenmilch und behauptet, daß die Ziegenmilch „vorschmecke". Wohl hat mitunter die Ziegenmilch einen scharfen und unangenehmen Nachgeschmack, was aber unter keinen Umständen verallgemeinert werden darf. Dieses Übel tritt nur da auf, wo die Tiere einen ungesunden, schmutzigen Stall haben und wo es an der nötigen Sauberkeit fehlt. Die Milch von solchen Tieren, die stets sauber gehalten werden und öfters das Euter mit lauwarmem Wasser abgerieben bekommen, geben eine herrlich schmeckende Milch, und der Laie kann dann wohl kaum einen Unterschied zwischen Kuh- und Ziegenmilch feststellen. Dort natürlich, wo der Ziegenbock mit im Stall steht, ist es wohl kaum zu vermeiden, daß die Milch trotz peinlichster Sauberkeit einen unangenehmen Geschmack annimmt. Man gebraucht dafür den Ausdruck, die Milch „böckselt". Man halte deshalb Ziegenböcke möglichst getrennt von den anderen Tieren. E. G. Fsm.

Geflügelzucht.

Mastkäfig für Hühner. Für die Mast der Hühner ist ein Mastkäfig unerläßlich. Wie ein solcher einfach und praktisch zu gestalten ist, zeigt uns die beigegebene Abbildung. Jeder Geflügelzüchter kann sich denselben leicht selbst herstellen. Im großen und ganzen deutet ja schon die Zeichnung die Bauweise an. Wir beschränken uns darum nur auf die Angabe der Großenverhältnisse. Der Käfig ist dreiteilig. Jedes Abteil ist zirka 30 Zentimeter breit, 40 Zenti-



meter tief und 60 Zentimeter hoch. Der Abstand der Leisten in den Gittertüren beträgt je nach Mastrasse 6—8 Zentimeter. Auch der Fußboden besteht aus Leisten, damit der Dünger durchfallen kann. Hier darf der Abstand der Leisten aber nicht mehr als 2—3 Zentimeter betragen. Dach und Seitenwände bestehen aus Brettern, die noch mit Dachpappe belegt werden, wenn der Käfig im Freien aufgestellt werden soll. Auf den vorspringenden eingekerbten Latten ruht der Futtertrog. Derselbe (sehe Abb.) wird aus zwei etwa 8 Zentimeter breiten Brettern gefertigt. Nach jeder Fütterung wird er fortgenommen und gereinigt. Sch.

Unsere Hühner im Oktober. Die Luft wird zuweilen schon recht rauh und kalt. Daher muß der Scharraum unbedingt instand gebracht werden. Das wird vor allem denjenigen Hühnern zustatten kommen, welche sich im Federwechsel befinden. Straßenkehricht, feiner Sand, Torfmull, Kaff und dergleichen bilden das Scharrmaterial. Freilich muß dieser Scharraum jeden Tag einmal mit einer engen eisernen Harke behandelt werden, sonst bildet er eine Gefahr für die Gesundheit der Tiere. Die Decken und Wände werden unter Zusatz eines Desinfektionsmittels mit Kalkmilch bestrichen. Aber auch auf die Fenster, Sitzstangen und Nester muß sich diese Reinigung erstrecken. Neubeschafftes Geflügel ist zehn bis zwölf Tage allein zu sper-

ren. Während dieser Zeit wird es auf seinen Gesundheitszustand geprüft. Versenden wir aber Geflügel, so wählen wir dazu die Abendzüge, auch setzen wir es in geräumige Körbe, in denen es sich nach Belieben aufrichten kann. Etwas Grünzeug in den Versandbehälter getan, kann nichts schaden. Bezüglich der Legetätigkeit ist jetzt ein Wechsel im Hühnerbestande eingetreten: die alten Hennen haben damit aufgehört, aber die jungen frühzeitigen Hennen füllen den Eierkorb. Haben wir unter unseren Hühnern Federfresser — im Herbste zeigen sie sich mehr als sonst — so reichen wir in auskömmlicher Weise tierisches Eiweiß, vor allem auch Knochenschrot. — Zeigen sich nach beendeter Mauser einige Truthennen recht bissig, so binden wir ihnen von Lauf zu Lauf einen Faden um, so daß sie zwar gehen, aber die Haushühner nicht laufend verfolgen können. Wer im nächsten Jahre Puter zu Zwangsbruten verwenden will, der tut gut, sofern er bis jetzt noch keine Hennen gehabt hat, sie sich jetzt schon zu beschaffen; denn sind sie recht vertraut mit ihrem Pfleger und mit den sie umgebenden neuen Verhältnissen, so ist das den Brutergebnissen förderlich. — Die Perlhähne, soweit sie überschüssig sind, kommen zwar erst um die Weihnachtszeit herum recht in Preis, es ist aber meist doch angebracht, sie jetzt schon zu schlachten oder zu dem Zwecke zu verkaufen, da sie sonst allerlei Dummheiten unter dem Hühnervolke anrichten. P. H.

Obst- und Gartenbau.

Der Rotpustelkrebs. Man findet besonders an Ahornbäumen diesen sehr häufigen Schmarotzer. Er geht von diesem bevorzugten Wirt auf alle anderen Gehölzarten über. So auch auf Obstgehölze; er wird weniger bei Steinobst, als hauptsächlich auf Apfelbäumen und an Johannisbeeren beobachtet. Man findet ihn vornehmlich an den sogenannten Zapfen. Das sind die beim Beschneiden der Bäume und Sträucher zurückgebliebenen Zweigenden, die keine Knospen tragen und daher auch keinen Saftzufluß haben, die also gewissermaßen von der allgemeinen Ernährung ausgeschlossen oder doch stiefmütterlich behandelt sind. Dieser Schädling fällt auch dem weniger scharf beobachtenden Auge auf durch das lebhafte Zinnoberrot seiner Färbung. Er bildet auf dem Holze Pusteln, also kleine Erhebungen von etwa 1,5 Millimeter Durchmesser und 1,5—2 Millimeter Höhe. Nicht selten sind die befallenen Holzteile damit so bedeckt, daß sie schon weithin zinnoberrot leuchten. Da das derart befallene Holz alsbald völlig abstirbt, hat man diesen Krankheitserreger, einen winzigen Pilz, der mit dem Krebs der Apfel- und Birnbäume nahe verwandt ist, als gefährlichen Schädiger aufgefaßt. Damit tut man ihm nun allerdings unrecht. Er geht an völlig gesunde und wuchsfreudige Bäume nicht heran oder doch nur dann, wenn es sich um derartige vom Säfteverkehr abgeschlossene Teile handelt, oder um Zweigwerk, welches durch irgendwelche Verletzungen bereits geschwächt worden ist, dann aber auch an Bäume und Sträucher, die infolge allgemeiner ungünstiger Verhältnisse geschwächter Gesundheit sind. Vielleicht insofern, als die Ernährung oder Wasserversorgung schlecht ist, daß die Bäume durch Hagelschlag oder Insektenfraß schwer mitgenommen sind, usw. Hoher Grundwasserstand, unzureichende Mächtigkeit des Bodens, sonstige, dem Wachstum nachteilige Einflüsse, ebnen dem Eindringen des Rotpustelkrebses den Weg. Und wenn er derartige, ohnehin geschwächte Wirtspflanzen findet, wird er allerdings gefährlich. Er gibt der kranken Pflanze den Rest, während er der gesunden nur an vernachlässigten Teilen, nicht aber am ganzen Körper, gefährlich werden kann. Er gleicht in dieser Beziehung dem Schorf des Apfel- und Birnbaumes, der wohl der Belaubung und den Früchten nachteilig werden kann, aber dem Holze nur dann, wenn eine Schwächung des Baumwachstumes aus anderen Gründen vorhergegangen ist. Der Rotpustelkrebs geht an Blätter und Früchte nicht, sondern nur an krankes Holz. Trotzdem sollte man ihn nicht aufkommen lassen, die mit den roten Pusteln befallenen Teile des Holzes abbrechen oder abschneiden, wo man sie findet, und dann verbrennen.



Gartenbaudirektor Js.

Obst- und Gemüsegarten im Oktober. Im Oktober reift das Winterobst. Nicht zu früh ernten. Leichte Nachtfröste schaden nicht. Von Mitte Oktober ab im Obstgarten Neupflanzungen vornehmen. Aber auch nicht zu früh. Holz ausreifen lassen und Blätterfall abwarten. Pflanzling gut einschlämmen. Ohne Einschlämmen keine oder nur geringe Wurzelbildung möglich. In weniger gutem Boden Pflanzgrube auswerfen, ausfüllen mit Kompost und guter Gemüsegartenerde. Keinen frischen Mist auf die Sohle bringen. In schwerem tonigem Boden ist Frühjahrspflanzung besser. Aber auch hier jetzt Pflanzgruben herstellen. Aushub zum Durchfrieren liegen lassen. Erdbeeren nochmals abranken, müssen ohne Anhängsel in den Winter gehen. Bei Frostgefahr mit kurzem Dünger decken, Herz und Blätter aber frei lassen. Ostbkeller instandsetzen, geruchfrei machen, luftig halten. Leimringe anlegen. — Im Gemüsegarten: Wintergemüse ernten, aber nicht zu früh. Leichte Nachtfröste schaden nichts, allenfalls eine leichte Decke geben. Vorzeitiges Einbringen verweichlicht. Es kommt sonst vor, daß bei der Überwinterung mehr verstockt und verfault, als durch Frost zerstört wird. Die kühleren Nächte härten ab, also nicht vorzeitig einwintern. Sellerie, Porree, Kohl im allgemeinen erst Ende Oktober bzw. im November ernten: die Entwicklung geht noch weiter. Blumenkohl aufnehmen und im Keller, Kalthaus oder in Erdgruben einschlagen. Nicht gebundene Endivien in Blumentöpfe setzen und in den Keller bringen. Alle freigewordenen Beete gut düngen und graben, in rauher Furche liegen lassen. Für neue Spargelbeete den Boden vorbereiten, pflanzen aber erst im Frühjahr. Rhabarber jetzt pflanzen, auch wenn noch einige Blätter daran haften. Kohlstrünke niemals mit untergraben, auch nicht auf den Komposthaufen werfen, stets verbrennen. Vorbeuge gegen die Kohlhernie.

Für Haus und Herd.

Kohlrollen mit Reisfülle. Der Reis wird zuvor mit etwas Butter und feingeschnittener Zwiebel angeröstet, dann mit Wasser oder Brühe aufgefüllt; man nimmt etwa viermal so viel Brühe als Reis. Einige geschnittene Tomaten, je nach Geschmack Salz und mit Nelken gespickte Zwiebel wird dazu gegeben, worauf man die Masse etwa 15 Minuten ziehen läßt. Der erkaltete Reis wird dann in den Kohl gefüllt, dieser mit Brühe übergossen und im Backofen weich gedämpft.

Kalbsleber als Braten. Hierzu darf nur eine sehnenfreie Leber Verwendung finden. Die Leber wird gehäutet und mit leicht gesalzenen feinen Speckstreifen gleichmäßig gespickt. Dann läßt man 200 Gramm Butter in der Pfanne zergehen und setzt die Leber in den Ofen, nach und nach etwas Bouillon zugießend. Ist die Leber weich geworden, so bereitet man eine Sauce mit saurer Sahne, macht sie mit etwas eingequirltem Mehl seimig und gibt sie auf den Tisch.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann. T. z o. p., sämtlich in Bromberg.